

## Menus du 04 au 10 Novembre 2024

### LUNDI 04

#### Déjeuner

Velouté crécy  
Emincé d'artichauts à la vinaigrette  
Escalope à la crème 🇫🇷  
Riz Pilaf 🌱  
Tomme d'Auvergne 🍷  
Raisins 🍇

#### Dîner

Potage aux vermicelles  
Œufs pochés à la vigneronne  
Galette de légumes 🌱  
Brie  
Liégeois au coulis de marrons

### MARDI 05

#### Déjeuner

Potage Conti 🌱  
Ferrine de Saint-Jacques  
Rôti de porc 🇫🇷  
Petits pois et carottes 🍷  
Chaumes  
Compote 🌱

#### Dîner

Velouté de poireaux et pommes de terre  
Fresse de volaille  
Salade  
Camembert  
Pomme cuite 🍷🗣️

### MERCREDI 06

#### Déjeuner

Pomelos 🍇  
Pommes de terre farcies 🇫🇷  
Salade 🌱  
Brie  
Salade de fruits frais

#### Dîner

Potage aux vermicelles  
Rôti de bœuf 🇫🇷🍷  
Haricots verts persillés  
Comté 🍷  
Coupe framboisine et gâteaux secs 🍷🌱

### JEUDI 07

#### Déjeuner

Betteraves rouges 🍷  
Foies et gésiers persillés 🇫🇷  
Purée 🇫🇷  
Saint-Albray  
Poire 🍇🗣️

#### Dîner

Velouté à la crème de volaille  
Emincé de porc aux fines herbes 🇫🇷  
Céleri persillé  
Samos 🍷  
Gâteau basque

### VENDREDI 08

#### Déjeuner

Velouté Dubarry  
Taboulé oriental  
Filet de merlu frit 🇫🇷  
Chou-fleur persillé  
Tomme d'Auvergne 🍷  
Banane 🍌

#### Dîner

Velouté de cresson  
Gratin de pâtes et jambon blanc 🇫🇷🌱  
Brie  
Œufs au lait

### SAMEDI 09

#### Déjeuner

Velouté de potiron  
Carottes râpées  
Sauté de canard 🇫🇷  
Pommes dauphines  
Saint-Nectaire 🍷  
Dés de pêches et poires au sirop

#### Dîner

Velouté Saint-Germain 🌱  
Colin à la flamande 🌱  
Carré frais 🌱  
Semoule au lait 🌱

### DIMANCHE 10

#### Déjeuner

Velouté de champignons  
Pâté Richelieu  
Paleron de veau à la moutarde violette 🇫🇷  
Endives braisées  
Saint-Albray  
Tarte meringuée

#### Dîner

Velouté d'Asperges  
Emincé de poulet et gratin dauphinois  
Bûchette mi-chèvre  
Litchis